

# TINTO DEL PUEBLO

## LAS COMPUERTAS

### 2024

#### VIÑEDOS

**ORIGEN:** Fincas de productores 100% de Las Compuertas, Luján de Cuyo (Grosso, Cremasci, Hurtado).

**ALTITUD DEL VIÑEDO:** 1050 m.s.n.m.

**AÑO DE PLANTACIÓN DE LOS VIÑEDOS:** 1954 a 1966.

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 7000 a 7500 plantas por hectárea.

**RENDIMIENTO:** 1 planta por botella.

**CONDUCCIÓN:** Doble guyot con verdeo.

**MANEJO DEL VIÑEDO:** Convencional.

**SUELOS:** Aluviales con un horizonte franco sobre un subsuelo rocoso con carbonato de calcio.

#### ELABORACIÓN

**FECHA DE COSECHA:** Primera semana de marzo.

**COSECHA:** Manual.

**RECEPCIÓN EN BODEGA:** En cajas de 18 kilos, 100% uva despallada.

**MACERACIÓN:** En frío a 10° C por 1 día.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** Con levaduras indígenas en piletas decemento sin epoxi por 16 días a 23-26° C.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** En las mismas piletas por 30 días a 22° C.

**CRianza:** Durante 4 meses en piletas de cemento.

**FRACCIONAMIENTO:** Septiembre 2024. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 15.000 botellas.

**Alcohol:** 13,5%.

**Acidez total:** 5,74.

**Ph:** 3,74.

**Azúcar residual:** 2,97.

**NOTAS DE CATA:** De color y nariz intensa, presenta aromas a fruta roja madura y notas florales a violetas. componente floral muy delicado. En boca se desenvuelve con buena expresión frutal donde destaca la mora madura. Buen balance de acidez con taninos redondos y largo final.

**Temperatura recomendada para consumirlo:** entre 15° y 18°.

**ENÓLOGOS:** Héctor y Pablo Durigutti.



## DURIGUTTI

FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

— DURIGUTTI.COM —